

lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
Friand au fromage Sauce Carbonara Pennes BIO Poires au sirop	Rillettes de thon au fromage blanc Cordon bleu de dinde Haricots verts BIO à l'ail Emmental Mimolette		Repas Végétarien Tzatziki aux betteraves Bolognaise de pois BIO Riz BIO Compote de pommes	Salade de perles de pâtes au pesto Filet de merlu MSC, Sauce froide à la carotte façon sauce vierge Brocolis aux oignons Camembert

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 1 mai
Céleri rave sauce rémoulade Rougail de saucisses fumées Purée de carottes BIO Fruit de saison	Repas Végétarien Concombre à la grecque Lasagnes à l'égrené de pois BIO, tomates et mozzarella Salade verte Ile flottante du chef		Coleslaw purple Sauté de porc à la moutarde Semoule BIO Cake aux pépites de chocolat	FERIE - Fête du travail

lundi 4 mai	mardi 5 mai	mercredi 6 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
Radis, Beurre Gratin aux macarons BIO et jambon Yaourt nature BIO	Repas Végétarien Crêpe aux champignons Boulettes de blé à la tomate et au basilic Frites fraîches Fruit de saison		Concombres, Sauce au fromage blanc Hachis Parmentier du chef Salade verte, Vinaigrette Salade de fruits du chef	FERIE - Victoire 1945

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Œuf mimosa Colin MSC façon meunière Choux-fleurs Fruit de saison	Carottes BIO râpées au citron Pilon de poulet rôti aux herbes Frites Crème dessert à la vanille		FERIE - ASCENSION	FERME

Produit bio
 Produit local
 Repas Végétarien
 Produit labellisé
 Élaboré par le chef

Toutes nos viandes de boeuf, volaille et porc sont Origine France

lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Saucisson à l'ail, Cornichons Escalope Viennoise Polenta Fruit de saison	Repas Végétarien Concombre au maïs Chili sin carne pois BIO Riz pilaf Emmental		Rillettes de thon au fromage blanc Boulettes à l'agneau Semoule HVE au beurre Compote de pommes BIO au spéculoos	Chiffonnade de salade verte BIO aux croûtons Filet de colin MSC en croûte d'herbes Ratatouille du chef Crème dessert à la vanille du chef

lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
FERIE - Lundi de Pentecôte	Repas Végétarien Concombres sauce bulgare Lasagnes à l'égrené de pois BIO, tomates et mozzarella Fruit de saison		Pastèque Quiche au fromage du chef Chiffonnade de salade verte BIO Pot de glace vanille-fraise	Mousse de foie Poisson frais du moment, Sauce provençale Purée de patates douces Cake aux pépites de chocolat

lundi 1 juin	mardi 2 juin	mercredi 3 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin
Repas Végétarien Pastèque Curry de pois chiches, épinards et ananas Semoule BIO Pêches au sirop	Friand au fromage Bolognaise au boeuf Tortis HVE Fruit de saison		Tomates, Vinaigrette Cordon bleu de dinde Haricots beurre au persil Yaourt nature BIO	Pâté de campagne, Cornichons Filet de colin MSC, Sauce à l'oseille Riz BIO aux petits légumes Fruit de saison

lundi 8 juin	mardi 9 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Salade de perles de pâtes au surimi MSC, Vinaigrette Chipolatas Lentilles HVE Fruit de saison	Repas Végétarien Melon Boulettes de blé à la tomate et au basilic Gratin de brocolis à la béchamel Crème dessert au caramel		Tomates, Vinaigrette Pilon de poulet rôti aux herbes Frites Tomme noire	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Calamars à la romaine, Sauce provençale Boulgour BIO Pot de glace à la vanille et au chocolat

Produit bio
 Produit local
 Repas Végétarien
 Produit labellisé
 Élaboré par le chef

Toutes nos viandes de boeuf, volaille et porc sont Origine France



Bon Appétit

Agri Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence : 3 rue des Cent Sapiens - 59550 Bailleul

Agri Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence : 3 rue des Cent Sapiens - 59550 Bailleul